

# I SASSI DI LOLOCCO



**Rosso Toscano IGT**

**Merlot 100%**

- **Denominazione:** Rosso Toscano IGT
- **Blend:** Merlot 100%
- **Densità d'impianto:** 6.250 ceppi/ha
- **Sistema d'allevamento:** Guyot
- **Terreno:** medio impasto sassoso derivato da calcari marnosi di tipo alberese e scisti argillosi (eocene) arenarie (oligocene) medio-alta presenza di scheletro. Nella zona è evidente l'influsso Appenninico per cui si manifestano forti escursioni termiche soprattutto nel periodo estivo; la viticoltura si sviluppa quindi in un ambiente particolarmente vocato. Nell' appezzamento di vigneto da cui provengono queste uve di Merlot, e' alta la presenza di argilla
- **Condizione agronomica dei vigneti:** Biologico
- **Vendemmia:** manuale in cassette da 15 Kg
- **Vinificazione:** tank acciaio temperatura controllata per circa 25 giorni
- **Affinamento:** circa 24 mesi in barrique di legno francese di primo passaggio; dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato
- **Temperatura di servizio:** 15-18°C
- **Etichetta:** disegno di Marcello Scuffi

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino molto intenso quasi impenetrabile.

Profumi molto ampi con sentori di frutta a bacca rossa e nera, cioccolato, tabacco, liquirizia cassis e speziature evidenti, fine elegante e persistente.

All'assaggio si esprime con una struttura potente ma anche con un misurato equilibrio, gusto pieno fine ed equilibrato con un tannino setoso, denso, voluminoso, succoso e bilanciato accompagnato ad una fresca acidità che si prolunga in note fruttate, floreali e speziate lunghe e persistenti. Finale profondo ed elegante molto persistente.

## ABBINAMENTI

Salumi di alto pregio, cacciagione, formaggi molto stagionati.



SCHEDA TECNICA